



Fiche de renseignements

Nom : Prénom :

Téléphone :

Adresse de livraison :

Adresse de facturation :

Date de naissance :

- | | | |
|---|---|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Repas standard | <input type="checkbox"/> Sans sel ajouté | <input type="checkbox"/> Avec potage |
| <input type="checkbox"/> Sans pain | <input type="checkbox"/> Sans sucre ajouté | <input type="checkbox"/> Sans potage |
| <input type="checkbox"/> Avec pain | <input type="checkbox"/> Sans laitage (<i>fromage, yaourt, gratin...</i>) | |

Autres exigences :

Nombre de repas par semaine :

Fréquence : /jour /semaine autre :

- | | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Lundi | <input type="checkbox"/> Mardi | <input type="checkbox"/> Mercredi | <input type="checkbox"/> Jeudi |
| <input type="checkbox"/> Vendredi | <input type="checkbox"/> Samedi | <input type="checkbox"/> Dimanche | |

Date début prestation :

Observations ou demandes particulières :

Contact pour changement URGENT : 04 71 76 99 00 ou contact@etapeauvergne.fr
(48 heures avant pour inscription supplémentaire ou désinscription) jours ouvrables.

Personne à contacter en urgence : Tél :

Conditionnement : Barquettes individuelles à réchauffer au micro-ondes ou bain marie.
Pour le réchauffage au micro-ondes, ne pas oublier de percer le film plastique de quelques trous au préalable.

Fait en 2 exemplaires à : le
Signature du client

Un exemplaire est à retourner IMPERATIVEMENT signé à ETAPE AUVERGNE.

CONDITIONS GENERALES DE VENTES REPAS A DOMICILE

ETAPE AUVERGNE s'engage à préparer et livrer les repas commandés en liaison froide et en barquettes individuelles à réchauffer.

Mode de fonctionnement du service :

ETAPE AUVERGNE communique les menus pour la semaine à venir, la semaine précédente. Les inscriptions sont établies à l'entrée du contrat et maintenues de semaine en semaine par tacite reconduction.

Pour tout changement, il faut le notifier 48 heures (soit 2 jours ouvrables) avant la date de livraison par simple appel téléphonique. Dans le cas contraire la totalité des repas prévus initialement sera facturée.

Composition des repas :

- + Une entrée : crudité, légume cuit, charcuterie...
- + Un plat protidique : viande, poisson, œufs...
- + Un ou plusieurs légumes verts, secs, féculents, céréales...
- + Un fromage : fromage, yaourt, lait fermenté, autres produits laitiers...
- + Un dessert : fruit frais entier ou en salade, fruits cuits, au sirop, pâtisserie, dessert lacté...
- + Un potage pour le soir,
- + Un pain représentant un tiers de baguette.

Nous pouvons réaliser des menus sans sel et/ou sans sucre ajouté.

Nos repas peuvent contenir des allergènes notamment les céréales contenant du gluten, crustacés, œufs et produits à base d'œufs, poissons, arachides, soja, lait (lactose et caséine), fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques). Nous ne pourrions être tenus pour responsable en cas d'intoxication accidentelle du client.

La livraison est effectuée par nos utilitaires frigorifiques. Les tournées sont susceptibles de modifications afin d'optimiser nos livraisons.

Les menus sont consultables sur : www.etapeauvergne.fr

Tarif :

Le repas complet est au prix de : **9 euros TTC**. Ce tarif peut être réactualisé en **2023** selon l'indice de CA en valeur. Restauration collective sous contrat.

Modalités de paiement :

La facturation est mensuelle et le règlement se fait à réception.
Un prélèvement peut être effectué sur demande du client.

Allègement fiscal :

En début d'année, à votre demande, nous vous ferons parvenir une attestation vous indiquant une déduction d'impôt applicable à hauteur de 50 % des frais de livraison (*12 % du montant du repas*).